

SUCRÉ

кейтеринговая служба

Благодарим Вас за интерес, проявленный к компании
Sucre кейтеринг - службе выездного ресторанного
обслуживания, входящую в состав
Restaurants by Crocus Group
и являющуюся официальным партнером
по питанию "Крокус Экспо".

Вне зависимости от масштаба и бюджета запланированного
мероприятия высококвалифицированные специалисты
банкетной службы помогут составить меню,
определившись с количеством блюд и напитков.

Профессиональные шеф-повара подготовят для вас меню с блюдами
европейской, кавказской, русской, средиземноморской кухни,
а так же могут учесть любые Ваши индивидуальные предпочтения.

+7 925 508 60 06

+7 925 544 70 45

sucrecatering.ru



RESTAURANTS

by Crocus Group



ВАРИАНТ БАНКЕТ

WELCOME

Канapé с красной икрой
в мини тарталетке

Канapé с лососем с сырным
муссом в тарталетке

Тигровая креветка со свежим
ананасом в мини ложке

Пармская ветчина
с ароматной дыней

Канapé с утиной грудкой
и долькой клубники в ложке

Камамбер в фисташках
с фруктами

Моцарелла с томатами
черри и соусом песто

САЛАТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Салат Старая Москва
Отварная молочная телятина, молодые
шампиньоны, корнишоны, зелень
петрушки под нежным горчичным соусом

Салат Нисуаз с тунцом
Салат - микс, соленый огурец, отварной
картофель, фасоль стручковая, томаты
черри, яйцо куриное, приготовленное
специальным образом с добавлением
чая, заправляется соусом «Винегрет»

Салат «Цезарь» с куриным филе
Салат романо с ломтиками куриного филе,
посыпанный пшеничными гренками, сыром
пармезан и заправлен соусом «Цезарь»

**Теплый салат
с куриной печенью**
Нежно обжаренная печень
с яблоками, луком шалот, семенами
кунжута и отварной брокколи

**Салат из рукколы
с тигровыми креветкам**
Отборные королевские креветки
с салатом руккола, заправленные
соусом из вяленых томатов

Весенний овощной салат
с редисом, шпинатом, заправленный
оливковым маслом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная тарелка
Свежие огурцы, помидоры, редис,
болгарский перец, зелень

Рулетики из баклажан
Фаршированные сыром и грецким
орехом с зеленью и гранатом

**Мясное ассорти
из разных сортов дичи**
Куриный рулет с фисташками,
рулет из говяжьей вырезки
с беконом, буженина в специях

Рыбное ассорти
Семга слабосоленая, масляная
рыба, белая рыба х/к

Сырная Долина
Ассорти из разных сортов сыра
со свежей клубникой грецким
орехом и слоеными репсами

Грудка индейки
запеченная со специями
и апельсиновым конфитюром

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровая креветка
в кляре с ореховым
соусом (3 шт. в порции)

Кокот запеченный с дичью
Сливочный соус с утиной грудкой,
запеченный под сырной корочкой



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ

Морской окунь с лимонной заправкой, вялеными томатами и спаржей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Телячья вырезка, приготовленная на гриле со сливочным соусом

ГАРНИР

Картофель, печеный дольками со специями по-деревенски

Овощи гриль, приготовленные на мангале

ДЕСЕРТЫ

Фруктовая ваза сезонная
Мини пирожное Медовое
Мини пирожное Три шоколада

Мини Чизкейк
«Черничный блюз»
Мини пирожное «Эстерхази»

ВЫПЕЧКА В АССОРТИМЕНТЕ

Домашний пирожок с картофелем и грибами
Домашний пирожок с капустой
Домашний пирожок с мясом

Хлебная тарелка в ассортименте: грисини, белые и ржаные булочки

НАПИТКИ

Морс в ассортименте
Вода минеральная пластик (с газом и без 30/70)
Соки в ассортименте (апельсин яблоко вишня)

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай в ассортименте с ЛИМОНОМ (черный, зеленый)

Кофе американо/эспрессо (сливки, сахар)

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

БЕЛЫЕ ВИНА * VINI BIANCHI

КАЗА ВИНИКОЛА КАЛЬДИРОЛА
КОРТЕ АНТИКА белое сухое

VINS ROUGES * КРАСНЫЕ ВИНА

КАЗА ВИНИКОЛА КАЛЬДИРОЛА
КОРТЕ АНТИКА красное сухое

Банкет + welcome на 30 персон

Выход в гр на 1 персону — 1 350 гр.

Выход в мл на 1 персону — 2 200 мл

Итого 5 200,00 руб. на 1 персону



by Crocus Group

